Serie III, Vol. III. Udine, lunedì 23 agosto 1880. Num. 35.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il Consiglio dell' Associazione agraria Friulana, riunitosi sabato scorso, secondo l' avviso inserito nel precedente numero del *Bullettino* (pag. 265), ha approvato l'ammissione dei nuovi soci effettivi signori: Ferdinando conte Gropplero di Troppenburg (Gemona), Settimio conte Ottelio (Ariis), Giov. Battista Barazzutti (Tolmezzo), Ettore Corradini-Monaco (Carpacco), ing. Detalmo conte di Brazzà-Savorgnan (Udine), Federico Cantarutti (Udine).

Nella seduta stessa il Consiglio prese inoltre le seguenti deliberazioni:

1. Accogliere e favorire con ogni possibile mezzo la proposta fatta dal Ministero di agricoltura, industria e commercio per la istituzione di una nuova e meglio adatta rappresentanza degl'interessi agrari della provincia, sulla base di sei Comizi agrari residenti nei punti più importanti della provincia stessa, i quali assieme consorziati, e pure conservando propria autonomia, agirebbero di concerto, facendo capo nell'Associazione agraria Friulana, quale Comizio centrale.

2. Promuovere ed effettuare a spese dell' Associazione una escursione di agricoltori friulani nella Lombardia, durante la Esposizione industriale italiana che si terrà in Milano nel prossimo anno, e ciò onde procurar loro quegli utili e pratici insegnamenti che la visita ad alcune fra le meglio ordinate aziende agricole lombarde e la grande Mostra nazionale suddetta potranno offrire.

3. Promuovere e col concorso dell'Associazione effettuare in Udine nella quaresima ventura la seconda Esposizione-Fera di vini frinlani.

L. Morgante, segr.

SEGALA CORNUTA

Dall' onorevole socio dott. Nicolò nob. Fabris, di Lestizza (distretto di Udine), venne all' ufficio della Associazione agraria friulana segnalato il fenomeno, nella nostra provincia meno che altrove comune, ma pure in quest'anno più facilmente visibile, della segala cornuta o grano speronato, di cui quell' attento coltivatore all' ufficio stesso presentò due saggi distinti, uno di segala e l'altro di frumento. Tornerà utile per la nostra agricoltura il conoscere le cause speciali, atmosferiche od altre, che possono avere influito, al momento della semina e poi, sull' insolita produzione della pericolosa crittogama; e in cosiffatta ricerca lo stesso diligentissimo osservatore ci presterà, ne siamo sicuri, il suo valido ajuto. Stimiamo pertanto opportuno di pubblicare le seguenti indicazioni che l' egregio dott. Nallino, professore di chimica e direttore della nostra Stazione agraria sperimentale, ci ha nel proposito gentilmente offerte. L. M.

La *segala cornuta* o *grano speronato* (Das Mutterkorn, Hungerkorn dei tedeschi, Ergat dei francesi) può vivere sopra diverse graminacee, ed è sempre costituita dalla stessa specie Claviceps purpurea, tulasne, fungo a generazione alternante, di cui la parte appariscente sulle spighe rappresenta lo stadio di sclerozio.

Il Sorauer (Handb. der Pflanzenkrankheiten) dice che fu trovata non solo, come accade più spesso, sulle spighe della segala e su quelle del frumento, ma anche sulle spighe della Phalaris canariensis, dell'Avena elatior, della Glyceria fluitans e dell'Agropyrum repens. Io, in quest'anno, ne trovai sulle spighe del-Hordeum murinum L.

Siccome lo sclerozio si modella sull'ovario della pianta su cui cresce, così lo sclerozio prende varia forma secondo i casi. Nella segala è grosso e allungato assai, nel frumento è più corto e più grosso, nell' hordeum murinum è più sottile.

In Francia, in Piemonte e in Lombardia si suole separarlo dai grani dei cereali colla vagliatura, e in commercio si mette indifferentemente lo sclerozio della segala e quello del frumento. Perciò in commercio questi due sclerozi si trovano spesso mescolati e tutti sono venduti col nome di *segala cornuta*. L'uso della segala cornuta ora è limitato alla medicina.

Per liberarsi dalla segala cornuta, che in alcuni anni è molto frequente nei campi di grano e di segala, si deve, prima di tutto, aver cura di separarla dal frumento e dalla segala colla vagliatura. Quella porzione di segala cornuta che non trova esito nel commercio dei medicinali si dovrebbe distruggere colla combustione. Non sarebbe prudente metterla nel letame o sotterrarla, perchè in tali condizioni i germi si sviluppano, il fungo passa allo stadio di *claviceps* e ogni grano di segala cornuta produce milioni e milioni di spore che passano in seguito nelle tenere piantine di frumento (date le condizioni di umidità opportune) e rinnovano la invasione parassitaria nell'anno venturo.

Siccome durante la mietitura del frumento e della segala può cadere qualche grano di segala cornuta sul campo, così si consiglia da alcuno, non so con quale vantaggio, di dare un poco di calce al terreno per facilitare la distruzione del parassita.

Meglio sarebbe antecipare la mietitura per portare al granaio tutta la segala cornuta e quindi separarla.

Se tutti i coltivatori si dessero premura per raccogliere la segala cornuta sull'aia e sul granaio e per distruggerla col fuoco, si giungerebbe in pochi anni a limitarla assai, anche nei paesi più frequentemente infetti. Ma l'incuria a questo riguardo è generale.

Anzi in Piemonte e in Lombardia, nei poderi, pur troppo frequenti, ove la vagliatura dei grani si fa male, porzione della segala cornuta è portata al mulino col frumento e quindi mangiata col pane. Se questo ne contiene una certa dose dà origine nell'uomo alla malattia detta ergotismo, la quale, si dice, in alcuni paesi, nel secolo scorso, siasi in certi anni manifestata così frequente da sembrare una malattia epidemica o endemica.

Forse nel codice agrario dell'avvenire si penserà, o meglio, si provvederà a stabilire una buona multa a tutti coloro i quali trascurano di separare dal grano e di distruggere radicalmente la segala cornuta.

Mi dimenticavo di dire che il trattamento della segala e del frumento da semina colla calce o col solfato di rame sarebbe pur da consigliarsi, perchè esso distruggerebbe i piccoli frantumi di sclerozio che possono rimanere nel frumento anche dopo accurata vagliatura. Del resto tale trattamento è sempre consigliabile come preventivo contro il carbone, la ruggine e altre malattie.

CANTINA, BOTTI ED UTENSILI RELATIVI

Crediamo far cosa grata ai nostri enologi col riprodurre il seguente articolo che troviamo nel " Giornale d'Agricoltura del Regno d'Italia „.

Occupiamoci un poco della cantina e delle botti dove il vino deve passare la vita per raggiungere la sua maturità. Affinchè ciò si verifichi in modo regolare è necessario che la cantina non sia nè troppo umida, nè troppo asciutta, e che abbia una temperatura quasi costante, che sembri cioè calda nell'inverno e fresca nell'estate. Sarebbe assai difettosa quella cantina dove le variazioni atmosferiche si facessero sentire troppo bruscamente, poichè ad ogni rialzo della temperatura la fermentazione del vino si ridesterebbe e ad ogni abbassamento verrebbe all'incontro contrariata e repressa. Neppure potrei consigliare pei vini non maturi le grotte, dappoichè in esse non potrebbero al certo compiersi quelle fermentazioni lente, indispensabili al perfezionamento del vino. Egli è vero che il vostro vino si farebbe nelle grotte con facilità limpido e limpido si conserverebbe ancora sino a che in esse dimorasse; ma non appena uscito da quell'ambiente subirebbe uno sbalzo tale di temperatura da provocare in esso una pronta fermentazione, che lo renderebbe torbido non solo, ma facil-

mente guasto. Riservate adunque le grotte, se ne avete, per utile dimora dei vini vecchi, i quali, al contrario dei vini giovani, vi si conserveranno sani e vi si manterranno tali e quali anche quando vorrete trarneli fuori. La temperatura costante nelle cantine è calcolata, ed è infatti di tale importanza che nei paesi dove si dedicano scrupolose cure alla fabbricazione dei vini, come in Francia ed in Germania, per ovviare agli sbalzi di temperatura vengono usate le stufe. Noi però siamo ancora troppo modesti per pretendere una tal perfezione, e quindi nel mentre dobbiamo tenerne calcolo, accontentiamoci per ora d'una buona cantina munita di serramenti, con riserva di servirci anche del fuoco quando saremo più avanti nell'arte di fare il vino.

La cantina dev' essere altresì comoda e spaziosa anche nel viale di mezzo, affinchè le botti ed ogni altro arnese si possano facilmente muovere e trasportare da un sito all'altro. Sia solido e conguagliato il pavimento della cantina, nel quale si collocheranno quà e là dei piccoli pozzi in pietra viva, da tenersi sempre coperti e sempre netti, per raccogliervi il vino nel caso di spandimenti nei travasi, o di guasti inavvertiti nelle botti. Abbiasi poi ogni cura affinchè nella cantina sia mantenuta la più scrupolosa pulizia tanto nei pavimenti che nei muri, tanto nei soffitti che sopra e sotto le botti, in ogni parte insomma, affinchè non possano mai svilupparsi nè muffe nè odori cattivi, dai quali il vino avrebbe indubbiamente danno gravissimo. Vi sia adunque sempre presente che come la nettezza nelle abitazioni giova alla salute delle persone che vi dimorano, così dessa nelle cantine coopera di molto alla conservazione del vino, ed ha una grandissima influenza sulla qualità di questo. Qualche suffumigio di zolfo sarà assai utile di tratto in tratto e specialmente nelle giornate umide e sciroccali.

Tenete pure a vostra disposizione qualche botte più dello stretto bisogno onde non essere imbarazzati se per avventura vi capitasse un prodotto più abbondante dell' usato. Disponete in bell' ordine le botti tenendole un po' alte da terra, ed un po' più di dietro che dinanzi. Sia scritto sovra ognuna, oltre il numero progressivo, la qualità del vino contenuto, e quello degli ettolitri e litri ond' è capace. Tali dati, che dovranno corrispondere al registro del proprietario e del cantiniere, torneranno sempre utilissimi tanto per le vendite che per provvedere ai necessari tramutamenti. Nei recipienti grandi i vini maturano più presto che nei piccoli; essi sono quindi opportunissimi pei vini comuni, e cioè pei nostri "marzemini, ecc.„ mentre all' incontro pei bianchi e pei neri fini, specialmente di monte, i quali per perfezionarsi hanno bisogno di maggior tempo, i vasi piccoli tornano più adattati. Vi consiglierei adunque di attenervi pei primi alle botti della capacità di venticinque a trenta ettolitri, e pei secondi a quelli dai cinque ai dieci ettolitri.

Il legno migliore per la costruzione dei vasi vinari sarebbe certamente la quercia, e specialmente quella d' Ungheria.

Botti di tal fatta si vedono (e come stupende!) nel magnifico tenimento del conte Corinaldi a Lispida presso Battaglia (Padova) e, ciò ch' è più ammirabile, fabbricate nel sito medesimo, con che quell'illuminato proprietario, assistito dal suo bravo enologo, si è ormai emancipato dal ricorrere all' estero per simili costruzioni. Tali botti però riescono per noi troppo grave dispendio; e siccome noi, discreti proprietari e modesti cantinieri, dobbiamo cercare la massima economia in tutto, così ci è forza limitarci, con nostro dispiacere, a lodare ed ammirare quei magnifici vasi vinari, per contentarci invece delle solite nostre botti di castagno e di rovere, che d' altronde, se ben costrutte con legno secco e generosamente cerchiate di ferro, possono riuscire buone a sufficienza.

Vi consiglierei di far aprire uno sportello nella parte superiore delle botti grandi, non essendovi pericolo alcuno che per quello possa l' aria penetrare nel liquido, quand' esso sia costruito da abile diligentissimo operaio, quando sia opportunamente fermato con apposite viti di ferro e quando infine, dopo messo il vino nella botte, intorno sia tutto stuccato con un po' di cemento. Facendo in questo modo, siate certi che il vostro vino sarà tanto al sicuro come se lo sportello non ci fosse, e ne avrete la prova nel non vedere trapelare alcuna goccia del liquido. Codest'apertura torna d' altronde utilissima, sia perchè per essa può passare un uomo a pulire l' interno delle botti senza smuoverle dal loro posto, ciò che per la con-

servazione di esse è di grande vantaggio: sia perchè le botti così conformate servono, al bisogno, da tini di fermentazione, potendosi in esse con tutta facilità introdurre e levare le vinacce. Al disotto poi della botte, e precisamente alla parte opposta dello sportello, si sia un cocchiume (cocon), fortemente e sicuramente tenuto a posto mercè robusta spranga ricurva di ferro, munita di salde viti pure di ferro. Aprendo un tal cocchiume, dopo che avrete pulita la botte, ne esciranno le feccie con tutta facilità, e fino all'ultima goccia; ed allora sì che potrete esser sicuri che il vaso vostro resterà netto alla perfezione.

Non potrei neppure istigarvi a far inverniciare i vasi vinari, dacchè le sostanze che comunemente si usano per tale operazione possono rendere poco igienico il vino. La vernice impedisce inoltre l'evaporazione dai pori del legno, evaporazione che torna senza dubbio assai utile, mentre contribuisce a migliorare ed a far maturare più presto il vino. Abbiate pertanto cura che le vostri botti sieno tenute costantemente nette, ed in modo da impedire alle muffe di svilupparsi. Circa tre mesi prima di mettervi dentro il vino applicate con un pennello tutto intorno un po' d'olio di lino ben cotto; per le cerchiature di ferro mescolerete all'olio medesimo una certa dose di nero fumo. Con questa semplice operazione le botti si conserveranno pulite e salve dai guasti che loro produrrebbe l'umidità che tanto o poco regna sempre nelle cantine.

Dissi di fare un tal lavoro tre mesi prima della vendemmia, essendo necessario che all'ingresso del vino nuovo l'odore dell'olio sia di già scomparso in cantina.

Ricordatevi d'esser provvisti, oltre che delle solite botti grandi e piccole, anche d'un certo numero di botticine da tre, da due, e da un ettolitro e anche meno, le quali serviranno tanto pel vino destinato alle colmature, quanto perciò che rimarrà man mano nei successivi tramutamenti. Gioverà pure l'avere una o due botti lunghe, necessarie pel trasporto del vino con carri; e sono opportunissime anche per depurare il vino estratto a mezzo del torchio.

Non vi manchino poi tinelli, ettolitri, imbuti, ed ogni altro utensile necessario per una buona vinificazione, il tutto in varie grandezze ed in quantità proporzionata alla vostra cantina. Non cesserò poi mai dal raccomandare che tutti codesti utensili, dal massimo tino fino all'ultimo imbuto, sieno tenuti coll'ordine più perfetto, e conservati colla più scrupolosa nettezza.

Riepilogando dirò adunque:

1. La cantina abbia una temperatura costante, quant'è mai possibile, e sia nè troppo asciutta nè troppo umida, spaziosa e netta in tutte le sue parti; le grotte pei vini nuovi vanno escluse.

2. Alte da terra sien collocate le botti; le grandi pei vini comuni con sportello sopra, e cocchiume di sotto, onde pulirle con facilità; le piccole invece saranno preferibilmente usate pei vini fini, neri e bianchi.

3. L'inverniciatura all'esterno delle botti va esclusa; ci si deve limitare ad usare dell'olio di lino ben cotto.

4. La cantina poi non deve difettare nè di piccoli recipienti, nè di tutti quegli altri utensili che si rendono necessari per una buona e diligente vinificazione.

ALESSANDRO LEVI

LE PIANTE FORAGGIERE

(Continuazione vedi n. 34.)

Molinia coerulea Moench. Graminacee. Gramigna liscia. — Il bestiame ama i giovani germogli. I grani sono ricercati dai piccioni. Va infesta dal grano sprone come la segala. Incolpasi a torto causa di cachessia ossifraga.

Morus alba L. Urticee. Gelso, fr. *Moràr*. — Le foglie da raccogliersi l'agosto e settembre per somministrarsi nel verno al bestiame. Si mescolano a vinaccie ed altre foglie. È un cibo però riscaldante. Anche il letto dei bachi da seta ben essicato si raccomanda per alimentare specialmente i bovini. Si scartino però i letti di bachi ammalati.

— *nigra* L. Moro nero, fr. *Moràr di more jarbe*. — Per le vacche e pecore come il precedente.

Mucor mucedo L. Mucedinee. Muffa, fr. *Mufe*. — La muffa dà sapor acre disgustoso e colore nerastro, e agisce nuocendo all'organismo animale.

Muscari Comosum Mill. Hyacinthus comosus L. Liliacee, fr. *Puarr salvadi*. — Comunica al latte sapore agliaceo. Foraggio poco gradito.

Myosotis palustris With. o scorpioides L. Boraginee. Talco celeste. — Ricercata dalle pecore.

Narcissus poeticus L. Amaryllidee. Narciso,

fr. *Supizz.* — Pratense non gradita al bestiame.

— *Psuedo - Narcissus* L. Trombone, fr. *Supizz.* — Nociva ai ruminanti, può causar anche la morte.

Nardurus unilateralis Bois. Graminacee. Grano festuchino. — Piace al bestiame, che però non la ricerca.

Nardus stricta L. Graminacee. Fieno di monte, fr. *Luvitt.* — Buona al pascolo, di difficile digestione se in fieno.

Nasturtium amphibium R. Br. Crucifere. — Mangiata dal bestiame, che però non la ricerca.

— *officinale* R. Br. Crescione, fr. *Rucule di aghe.* — Gradita a vacche e pecore. Anche gli steli, oltre le foglie, si utilizzano nell'alimentazione del bestiame.

— *pyrenaicum* R. Br. — Poco appetito.

— *sylvestre* R. Br., fr. *Rastielutt.* — Talvolta racimolato da vacche e pecore.

Nepeta cataria L. Labiate. Erba gattaia. — Disgustosa per gli animali, causa un olio volatile che emana da essa e che attrae i gatti.

Nepeta glechoma Benth. Glechoma hederacea L. Edera terrestre, fr. *Condrede*, *Reole*, *Contreve*, *Edare terrestre.* — Venefica per i cavalli, rifiutata dai ruminanti; ritiensi favorisca la secrezione lattea.

Nerium oleander L. Apocinee. Leandro. Mazza S. Giuseppe, fr. *Leandri.* — Per il principio alcalino amaro che contiene e che è solubile nell'alcool, riesce venefica; agisce come narcotico sul cavallo e sull'asino, anzi è detta ammazza asino. Quasi egualmente agisce sui bovini. Per le pecore è nociva anche l'aqua ove sieno state in macerazione foglie del Leandro; detta aqua, se usata per bagnature, fa morire le pecore. L'azione nociva fu sperimentata anche sui cani, conigli, uccelli, porci, rane. Perfino l'ape fugge dai fiori del Leandro.

Nicotiana tabacum L. Solanacee. Tabacco, fr. *Tabacc.* — Tanto più se le foglie sono secche, riescono nocive. La decozione di tabacco usata come metodo di cura in dermopatie può esser causa di avvelenamenti. Alle capre si può dare avanzi di zigari, che queste non risentono danno.

Nigella damascena L. Ranunculacee. Anigella, fr. *Ragn.* — Acre, irritante.

Nigritella angustifolia Rich. Orchidee. — Poco nutritiva.

Nuphar lutea Sac. Ninfacee. Nannufero, fr. *Coçorate.* — Le radici si possono apprestare agli animali. (*Continua*)

SCUOLA D'ENOLOGIA IN CONEGLIANO

Alcuni giornali hanno pubblicato notizie erronee o poco esatte sul concorso a tre posti di perfezionamento nella r. Scuola d'enologia in Conegliano. A togliere ogni equivoco in proposito pubblichiamo nella sua integrità l'avviso di concorso:

È aperto un concorso a tre posti di perfezionamento pratico nella viticoltura ed enologia, presso la scuola di Conegliano, per la durata di un biennio, 1880-1881, 1881-1882, con borse governative di lire 1000 annue.

Per essere ammessi al concorso i candidati dovranno presentare al Ministero di agricoltura, non più tardi del 31 agosto, dimanda in carta bollata da lire una, corredata:

a) Del diploma di magistero conseguito negli anni 1878 e 1879 presso le scuole superiori di agricoltura di Portici e Milano, o la laurea conseguita negli stessi anni presso l'altra scuola di Pisa; — *b*) Del certificato di nascita; — *c*) Del certificato di moralità, rilasciato dal sindaco di residenza, vidimato dalla prefettura o sotto-prefettura; — *d*) Della fedina criminale di data recentissima.

L'esame di concorso comincierà il 16 settembre prossimo, ed avrà luogo in Roma presso il Ministero di agricoltura.

I candidati saranno chiamati:

1. A svolgere oralmente un tema di chimica agraria in rapporto con la enologia; — 2. A trattare in iscritto una tesi sopra un argomento di viticoltura; — 3. A dare a voce schiarimenti sul tema scritto; — 4. Ad eseguire un'analisi chimica in materie riguardanti la enologia.

Agli aspiranti sarà data con lettera comunicazione se saranno ammessi al concorso.

SETE

Siamo costretti a ripetere ancora le note monotone che s'intonarono fino dall'aprirsi della campagna serica — calma e prezzi deboli. Se di tratto in tratto il barometro degli affari, la stagionatura di Lione, accenna a transazioni discretamente importanti, ciò significa che taluni detentori, stanchi di questa calma letale, si adattarono a ricevere la legge dal compratore. Per vendere è mestieri accordare le concessioni imposte dalla fabbrica, sola padrona della situazione fin che la speculazione rimane estranea, nè si lascia invogliare da prezzi che ragionevolmente devonsi ritenere non suscettibili d'ulteriore degrado. Le cause di tale inerzia le abbiamo dette troppe volte e sarebbe ozioso ripeterle. Questo solo ripetiamo che il ribasso progredirà fino a che i detentori se ne accontentano; finirà quando non vi saranno più venditori disposti ad accettare offerte inferiori alla vendita precedente dello stesso articolo.

Pare che siamo arrivati a questo stadio, perchè da otto a dieci giorni si ripeterono le stesse magre offerte, che non vennero accettate, notandosi una renitenza generale a vendere a meno di lire 60 le sete classiche a vapore, ed in proporzione gli altri articoli. La fabbrica che lavora con buon margine, deve pensare che spingendo troppo oltre il ribasso potrebbe in-

vogliare la speculazione ad operare, e se questa scendesse in campo, i detentori muterebbero umore da un momento all'altro.

Come al solito, le transazioni limitansi quasi intieramente agli articoli secondari. Le sete classiche sono affatto trascurate, volendosi innanzi tutto roba a buon mercato. Solo qualche filanda di primo merito potè riescire a collocare alcune balle a consegna.

Le sete di seconda scelta filanda a vapore trovano facile collocamento, come anche le robe a fuoco belle e correnti, purchè si concedano a prezzi limitati, che non lasciano grande margine al filandiere, il quale, abituato da qualche anno a perdere quasi sempre, si accontenta d'un modesto utile.

Quantunque diminuito il fervore per tutte le qualità di cascami, i prezzi si sostengono fermissimi.

Le notizie di Lione accennano ieri ed oggi a qualche maggior attività, ma finora non avvi neanche indizio di miglior sostegno dei prezzi.

Udine, 21 agosto 1880. C. Kechler.

RASSEGNA CAMPESTRE

Uno dei grandi vantaggi delle ultime ed abbondanti pioggie, è il rigoglio con cui crescono in ogni luogo le erbe avventizie, sulle capezzagne, sulle rive dei fossi e sui cigli, e l'abbondanza, nei campi discretamente concimati, del panico glauco *(morene)*, che è un buon foraggio, se raccolto fresco. Tutte queste erbe che si andranno raccogliendo lungo l'autunno, sono una vera provvidenza nella scarsezza generale dei fieni. Per intanto i contadini provvedono all'alimentazione del bestiame coi gambi sterili del granoturco, in buona parte rinverditi, e colle cime di quelli che portano traccia di pannocchia.

Ad onta però di questa risorsa che supplisce efficacemente alla preveduta scarsezza di foraggi, i possessori di prati, nella parte bassa del nostro territorio, che si è incominciato appena di questi giorni a sfalciare, sostengono i prezzi d'affitto fino a 35 lire al campo (35 are), il che vuol dire, a conti fatti, che il fieno di quei prati, buono ma scarso, viene a costare, posto sul fienile, da lire 6 a 6.50 al quintale, senza contare il calo che deve subire colla fermentazione. È probabile però che debbano far sfalciare il loro fieno per riservarsi a venderlo in primavera e correre il rischio dell'oscillazione dei prezzi.

Potendo i contadini, nelle condizioni migliorate attuali, almeno ritardare l'alleggerimento della stalla, a cui pareva venti giorni fa che avessero dovuto rassegnarsi, si può sperare che abbia un limite il ribasso nei prezzi del bestiame, che già si notava ultimamente sui mercati, e la conseguente limitazione degli affari verificatasi anche nel recente mercato di San Lorenzo in Udine.

Si dice, ed io amo crederlo senza investigarci sopra, (poichè non ho mai fatto serii studi sulla luna, quand'anche mi sia toccato più volte e mi tocchi batterla), che il mese di agosto avrà quest'anno due lune, e cioè, che sarà luna di agosto anche quella che si farà ai 5 di settembre; che quindi il caldo si protrarrà per tutto quel mese con qualche ritaglio anche in ottobre. Avremo così non pochi vantaggi: si farà un altro buon sfalcio di erba medica e trifogli, che già si mostrano rigogliosi; verranno a buon porto i granoturchi tardivi e perfino i cinquantini, che hanno, come si suol dire, aperto l'occhio anche essi, benchè siano alquanto meschini; e in fine si matureranno bene le uve, le quali, a causa della siccità prolungata, non hanno ingrossato gli acini come dovevano se le pioggie fossero venute prima.

Tornando ai foraggi, avevo promesso l'anno scorso di riferire sull'esperimento che ho fatto della coltivazione del *trifolium repens*, trifoglio bianco (dint di çhan). Ma gli esperimenti in agricoltura sono lunghi e difficili, dipendendo la loro riuscita da molte circostanze, e l'annata di quest'anno è stata troppo irregolare per potersi formare un giusto criterio.

Ne ho seminati, come devo aver detto, due campi nel territorio magro sopra la Stradalta, e questi mi diedero scarso prodotto; ed un campo e mezzo in buon terreno al dissotto del paese. A lato a quest'ultimo ho seminato, per confronto, quattro gomiere di erba medica. I primi tagli di quest'anno sono stati scarsissimi per la siccità della primavera. Al secondo taglio, il trifoglio era alto in media sessanta centimetri ed avea le foglie molto ben sviluppate; ne ho dunque avuto un buon prodotto; ma mentre prima della siccità estiva avevo fatto tre sfalci di erba medica, del trifoglio non ne avevo avuti che due.

È noto che l'erba medica getta radici molto profonde al confronto di tutte le specie di trifogli, che le dilatano superficialmente. Quella dunque resiste alla siccità meglio di questi, e resta, per conseguenza, provato che l'erba medica è sempre il re dei foraggi.

Il trifoglio bianco però ha meno tara dell'erba medica, avendo lo stelo più molle, che viene mangiato tutto dagli animali, mentre quello della medica, se non è tagliata molto fresca, rimane nella greppia. Ha poi il vantaggio, sul trifoglio comune, che dura più anni sullo stesso campo, non durando quello che due anni.

Finchè l'irrigazione non venga a dirci qualche altra cosa su questa coltivazione, ci contenteremo di affermare che il trifoglio bianco è un buon foraggio da seminarsi, a preferenza degli altri, in tutti i campi che sono stanchi di produrre l'erba medica, per esservi questa stata coltivata a troppo frequenti intervalli.

Quando dalla concimaja si porta il letame

nel campo in antecipazione, si usa ammucchiarlo sui bordi del campo, per poi carreggiarlo alla distesa e spargerlo. Dove il concime è stato ammucchiato per qualche mese, fino a tre o quattro prodotti di seguito riescono in quel luogo ubertosissimi. È questo un prezioso insegnamento pegli agricoltori; eppure nessuno di essi sa trarne suo prò!

Proponiamoci di metterlo in pratica quando l'imposta fondiaria e le intemperie celesti non ci obblighino, come in questi ultimi anni, a tirare coi denti i meschini prodotti agricoli perchè arrivino dalla *Circoncisione del Signore* fino a *San Silvestro,* in partita pareggiata.

Bertiolo, 19 agosto 1880. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

In Comune di Sesto al Reghena si ebbero alcuni casi di febbre carbonchiosa. Morirono tre buoi, ed una cavalla. I primi animali colpiti provenivano da Lison (Comune di Portogruaro) ove erano periti due bovini per *spleno gastro enterite maligna*, come giudicarono gli incaricati sanitari di quel Comune. Si sa anche che questa affezione domina quasi enzootica nel Comune stesso. Ma nei casi di Sesto la malattia infettiva si presentava ancor più manifesta d'indole carbonchiosa, per cui si ritenne indispensabile procedere a sequestri di rigore, a isolamenti, oltre il pronto interramento dei cadaveri in ogni lor parte, e disinfezioni.

Gli animali colpiti sono di uno stesso proprietario; però appartengono a due stalle differenti, discoste l'una dall'altra circa due chilometri.

∞

Un cavallo venne sequestrato a San Giorgio di Nogaro per sospetto moccio.

∞

Siamo nella stagione nella quale i segni esterni di deperimento delle viti ci possono dare indizi della presenza della fillossera. In relazione ad analoghe avvertenze avute dal Ministero d'agricoltura e con riferimento alla circolare prefettizia 1 giugno u. s., il nostro Prefetto ha diretto ai signori Sindaci della Provincia, al sig. Presidente della Commissione ampelografica e della Associazione agraria friulana, ed ai signori Presidenti dei Comizi agrari, una circolare in cui li prega a favorire, all'evenienza, alla Prefettura, pronta notizia di ogni e qualsiasi malattia della quale si mostrassero affette le viti.

∞

Il Consiglio permanente della Società Generale degli agricoltori italiani, in adunanza tenuta a Bologna presso quel Comizio e Società agraria, ha deliberato d'indire il suo VI Congresso in Cremona, dal giorno 14 al 21 prossimo venturo settembre, contemporaneamente al concorso regionale agrario. Al Congresso di Cremona si tratteranno temi di grande importanza non solo per quella florida regione agricola, ma per l'Italia intera.

∞

È dichiarata ufficialmente falsa la voce che la fillossera avesse fatto la sua comparsa nel distretto di Montagnana (Padova).

∞

Le ultime notizie relativamente ai raccolti permettono di considerare la crisi agricola come finita. Il raccolto dei cereali è stato abbondante dappertutto, meno in Germania ove esso è mediocre, e in Russia ove è cattivo. Questo ultimo paese, anzichè offrire, come al solito, del grano per l'esportazione, sarà obbligato ad importarne. In America il raccolto è ordinario.

∞

Il Comizio agrario di Monza ha distribuito premi in danaro a 13 coloni di quel territorio per distinta coltivazione di bachi da seta di seme giallo.

∞

Con Decreti Ministeriali del 10 agosto corrente venne ordinata la distruzione di un vigneto infetto dalla fillossera, di proprietà di Rosario Bonaviri, nel villaggio Ritiro presso Messina, e la distruzione di due vigneti pure infetti dalla fillossera, di proprietà di Dibilio Napoleone, nella contrada Due Palmenti, in Comune di Riesi (Caltanissetta).

∞

Si assicura che in occasione della Esposizione nazionale che avrà luogo a Milano nel 1881, sarà aperto un gran concorso con premi speciali, fra i produttori di vini italiani. Si sta attualmente studiando l'ordinamento da darsi a questo concorso, il quale, tanto sotto l'aspetto della bontà della produzione, quanto sotto quello della commercialità dei prodotti, deve presentare la maggiori garanzie pei concorrenti stessi e pel pubblico.

∞

Una ricetta di stagione per conservare i pomidoro. Bisogna scegliere belle frutta, mature, perfettamente sane, che si asciugano per bene, si mettono in un recipiente a larga bocca e vi si versa sopra un liquido composto di otto parti d'acqua, una parte di aceto e una di sale di cucina. Il liquido si ricopre poi di uno strato d'olio di un centimetro di spessore. Per questo processo semplicissimo, la conservazione dei pomidoro è, per così dire, senza data di scadenza. Un tale che ne ha fatto l'esperimento, dice che dopo otto anni ha trovato i pomidoro perfettamente conservati.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 16 al 21 agosto 1880.

	Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Frumento nuovo . . . . per ettol.	20 —	18.45	—.—
Granoturco. . . . . »	17.40	15.30	—.—
Segala nuova . . . . »	14.25	12.50	—.—
Avena . . . . »	9.39	8.89	—.61
Saraceno . . . . »	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso . . . . »	8.65	8.30	—.—
Miglio . . . . »	26.—	— —	—.—
Mistura . . . . »	—.—	—.—	—.—
Spelta . . . . »	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare . . . . »	—.—	—.—	—.—
» pilato . . . . »	—.—	—.—	—.—
Lenticchie . . . . »	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani . . . . . . »	—.—	—.—	1.37
» di pianura . . . . . »	—.—	—.—	1.37
Lupini . . . . »	9.—	8.65	—.—
Castagne . . . . »	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità . . . . »	48.54	43.34	2.16
» 2ª » . . . . »	41.34	30.34	2.16
Vino di Provincia . . . . . . »	83.—	66.—	7.50
» *di altre provenienze* . . »	52.—	30.—	7.50
Acquavite . . . . »	80.70	70.50	12.—
Aceto . . . . »	25.—	20.—	7.50
Olio d'oliva 1ª qualità. . . . »	162.30	142.80	7.20
» » 2ª » . . »	121.80	101.80	7.20
Ravizzone in seme . . . . . . »	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio . . . »	63.23	61.23	6.77
Crusca . . . . per quint.	15.60	15.10	—.40
Fieno . . . . »	6.30	4.20	—.70
Paglia . . . . »	4.10	3.60	—.30
Legna da fuoco forte . . . . »	2.09	1.94	—.26
» » dolce . . . . »	1.74	1.64	—.26
Carbone forte . . . . »	6.90	6.40	—.60
Coke. . . . . »	5.50	4.—	—.—
Carne di bue . . a peso vivo »	73.—	—.—	—.—
» di vacca . » »	65.—	—.—	—.—
» di vitello . » »	70.—	—.—	—.—

	Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti per Cg.	1.39	1.09	—.12
» » q. di dietro . »	1.59	1.49	— 11
» di manzo . . . . »	1.59	1.19	—.11
» di vacca . . . . »	1.39	1.19	—.11
» di toro . . . . »	—.—	—.—	—.11
» di pecora . . . . »	1.06	—.—	—.01
» di *montone* . . . . . . »	1.06	—.—	— 04
» di castrato. . . . . . . »	1.38	1.28	—.04
» di agnello . . . . »	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca . . . . »	—.—	—.—	—.—
Formaggio di vacca duro . . . »	3.10	2.90	—.10
» » molle . »	2.40	2.10	—.10
» di pecora duro . »	2.90	2.80	—.10
» » molle . »	2.15	1.90	—.—
» lodigiano . . . . »	3.90	—.—	—.10
Burro . . . . »	2.12	1.82	—.08
Lardo fresco senza sale. . . »	—.—	—.—	—.—
» salato . . . . »	2.28	2.03	—.22
Farina di frumento 1ª qualità »	—.83	—.68	—.02
» » 2ª » »	—.64	—.48	—.02
» di granoturco . . . . »	—.31	—.25	—.01
Pane 1ª qualità . . . . »	—.64	—.54	—.02
» 2ª » . . . . »	—.54	—.41	—.02
Paste 1ª » . . . . »	—.86	—.78	—.02
» 2ª » . . . . »	—.58	—.54	—.02
Pomi di terra . . . . »	—.09	—.07	—.—
Candele di sego a stampo . . »	1.75	—.—	—.04
» steariche . . . . . . »	2.55	2.50	—.10
Lino cremonese fino . . . . . »	3.60	3.50	—.—
» bresciano . . . . »	3.30	2.80	—.—
Canape pettinato . . . . . . »	2.15	1.90	—.—
Stoppa . . . . »	1.05	1.—	—.—
Uova . . . . a dozz.	—.78	—.72	—.—
Formelle di scorza. . . per cento	2.—	—.—	—.—
Miele . . . . »	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore . .	da L. 58.—	a L. 63.—
» » classiche a fuoco . . .	» 53 —	» 57.—
» » belle di merito	» 52.—	» 54.—
» » correnti	» 50.—	» 52.—
» » mazzami reali	» 42.—	» 48.—
» » valoppe	» 37.—	» 42.—
Strusa a vapore 1ª qualità	da L. 13.—	a L. 13.50
» a fuoco 1ª qualità	» 12.—	» 12.50
» » 2ª »	» 11.50	» 12.—

Stagionatura

Nella settimana da 9 a 21 agosto { Greggie Colli num. 18 Chilogr. 1920
Trame » » 2 » 140

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

		Rendita italiana da	Rendita italiana a	Da 20 franchi da	Da 20 franchi a	Banconote austr. da	Banconote austr. a
Agosto	16	93.25	93.35	22.12	22.14	237 —	237.50
»	17	93.25	93.35	22.12	22.13	237.—	237.50
»	18	93.25	93.35	22.11	22.13	236.75	237.25
»	19	93.50	93.60	22.11	22.13	236.50	237.—
»	20	93.65	93.75	22.09	22.11	236.25	236.75
»	21	93.65	93.75	22.09	22.11	236.25	236.75

Trieste.

		Rendita it. in oro da	Rendita it. in oro a	Da 20 fr. in BN. da	Da 20 fr. in BN. a	Argento da	Argento a
Agosto	16	84.—	—.—	9.35	—.—	117.60	—.—
»	17	83.75	—.—	9.35	—.—	117.60	—.—
»	18	83.80	—.—	9.35	—.—	117.75	—.—
»	19	84 25	—.—	9.35	—.—	117.65	—.—
»	20	84.25	—.—	9.34 1/2	—.—	117.60	—.—
»	21	84.25	—.—	9.34 1/2	—.—	117.60	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Agosto	15	10	748.03	20.9	24.5	20.8	26.7	21.15	16.4	14.4	13.14	14.17	16.46	73	61	91	S 27W	1.0	—	—	S	S	M
»	16	11	749.23	21.9	25.0	19.7	28.9	22.20	18.3	17.0	15.22	16.51	14.42	78	71	84	S 52 E	1.5	—	—	S	M	M
»	17	12	749 70	22.4	24.6	21.4	28.1	22.15	16.7	14.8	15.20	16.70	16.94	76	73	90	S 11W	1.4	—	—	M	M	M
»	18	13	750.47	21.0	25.3	20.4	27.1	21.57	18.6	16.4	15.45	13.36	11.75	83	56	68	N 53 E	1.0	2.9	1	M	M	M
»	19	14	751.13	22.7	24.3	20.7	27.9	22.10	17.1	15.1	12.17	11.73	12.71	59	52	70	N 45 E	0.6	—	—	S	M	S
»	20	L P	751.80	22.8	24.4	19.2	28.4	21.95	17.6	15.4	12.26	13.01	12.33	59	56	74	N 67 E	1.9	—	—	S	M	M
»	21	16	752.00	20.4	24.1	21.6	28.8	21.80	16.4	15.1	13.60	14.63	13.73	75	65	71	N 63W	1.2	—	—	M	S	M

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo *coperto*, *misto*, *sereno*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.